



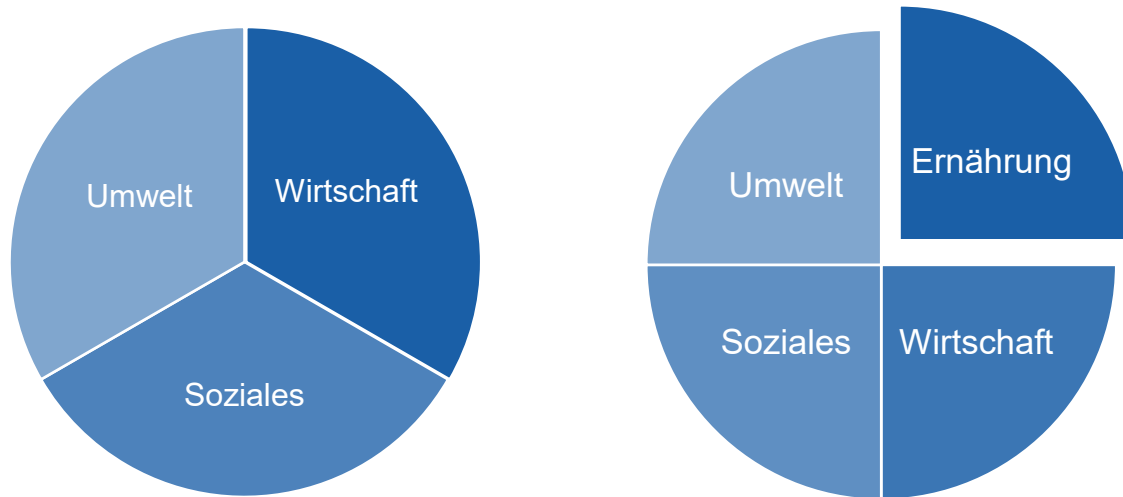
Polit-Treffpunkt ZMP, 27. August 2025

Warum der Rohstoff Milch einzigartig ist

Manuel Hauser, Präsident VMI, Emmi

Fakten sprechen für Schweizer Milch!

(Gesunde) Ernährung ist eine Dimension der Nachhaltigkeit



Milch ist ...

- ein gesundes Nahrungsmittel und Teil einer ausgewogenen Ernährung
- zentral für die Ernährungssicherheit
- Teil des ökologischen Kreislaufes

Milch ist gesund



MILCHPRODUKTE
INSGESAMT

38% Verringeres Risiko
48% Neutral
4,3% Erhöhtes Risiko
9,7% Unentschieden

MILCH



19,1% Verringeres Risiko
60,3% Neutral
5,9% Erhöhtes Risiko
14,7% Unentschieden

JOGHURT



45,5% Verringeres Risiko
45,5% Neutral
0% Erhöhtes Risiko
9% Unentschieden

KÄSE



37% Verringeres Risiko
46,3% Neutral
3,7% Erhöhtes Risiko
13% Unentschieden

MILCHPRODUKTE
ALLGEMEIN



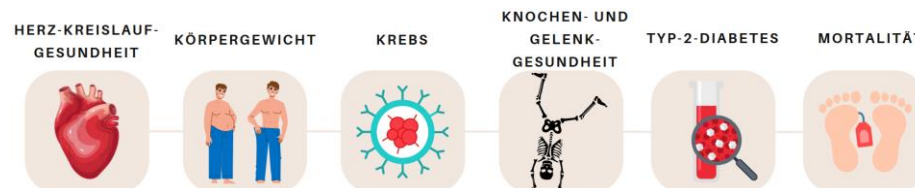
41,7% Verringeres Risiko
46,4% Neutral
6,0% Erhöhtes Risiko
6,0% Unentschieden

FERMENTIERTE
MILCHPRODUKTE



72,2% Verringeres Risiko
22,2% Neutral
5,6% Erhöhtes Risiko
0% Unentschieden

Gesundheitsfolgen im
Fokus



Milchprodukte insbesondere fermentierte Produkte können das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen (Hypertonie) und Diabetes (Typ 2) senken



Verzehr von Milchprodukten hat tendenziell günstige Effekte auf das Körpergewicht



Fazit: «Der Konsum von Milch und Milchprodukten ist nicht gesundheitsschädlich, sondern eher vorteilhaft!

Milch ist zentral für eine ausgewogene Ernährung



Schweizer Lebensmittelpyramide 2024
berücksichtigt neu auch Aspekte der Nachhaltigkeit

1 Portion entspricht 2 dl Milch oder 150–200 g Joghurt, Quark, Hüttenkäse oder 30 g Halbhart-/Hartkäse oder 60 g Weichkäse.

+

Milch von hohem ernährungsphysiologischen Wert und hoher Nährstoffdichte

- Naturprodukt Milch Quelle für hochwertiges Protein mit allen 9 essenziellen Aminosäuren und hoher Bioverfügbarkeit
- Zahlreiche Mikronährstoffe wie Vitamine (D, B2, B12) und Mineralstoffe (Kalzium, Phosphor) zur Erhaltung der körperlichen Vitalfunktionen

+

Von Ernährungswissenschaft empfohlen

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt 2–3 Portionen Milch/-produkte pro Tag.

+

Bedarf an Nährstoffen decken

Viele Menschen erreichen Mindestbedarf an Nährstoffen nicht, z. B. 50 % der 65–75-Jährigen in der Schweiz decken ihren Bedarf an Proteinen nicht.

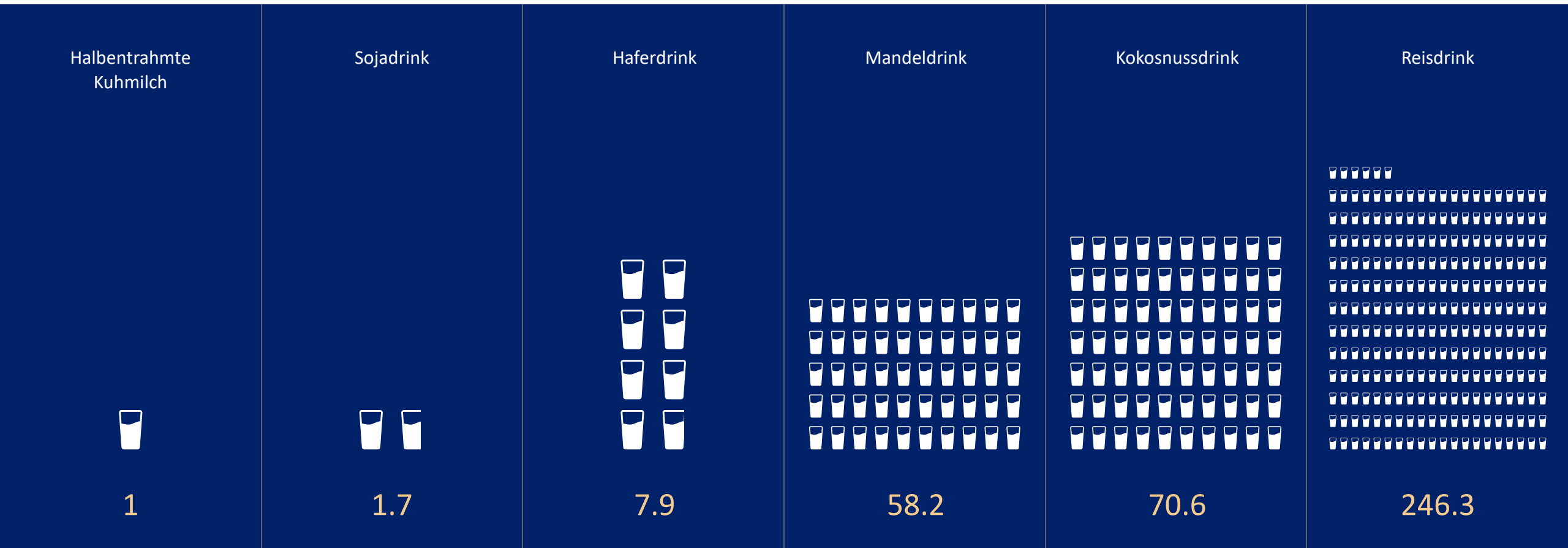
+

Schweizer Milchwirtschaft leistet wichtigen Beitrag für standortgerechte, hochwertige und gesunde Ernährung.

Quellen: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Schweiz / Kopf-Bolanz; Walther (2021): Schweizer Ernährungsbulletin, 130–146. DOI: 10.24444/blv-2021-0111; Passarelli et al (2024): Lancet Global Health 12, e1590–e1599. DOI: 10.1016/S2214-109X(24)00276-6 / Smith NW, Fletcher AJ, Hill JP and McNabb WC (2022) Modeling the Contribution of Milk to Global Nutrition. Front. Nutr. 8:716100. doi: 10.3389/fnut.2021.716100 / Cimmino F, Catapano A, Petrella L, Villano I, Tudisco R and Cavaliere G (2023) Role of Milk Micronutrients in Human Health. Front. Biosci. 28 (2): 41 doi.org/10.31083/j.fbl2802041

Hoher biologischer Nährwert der Milch

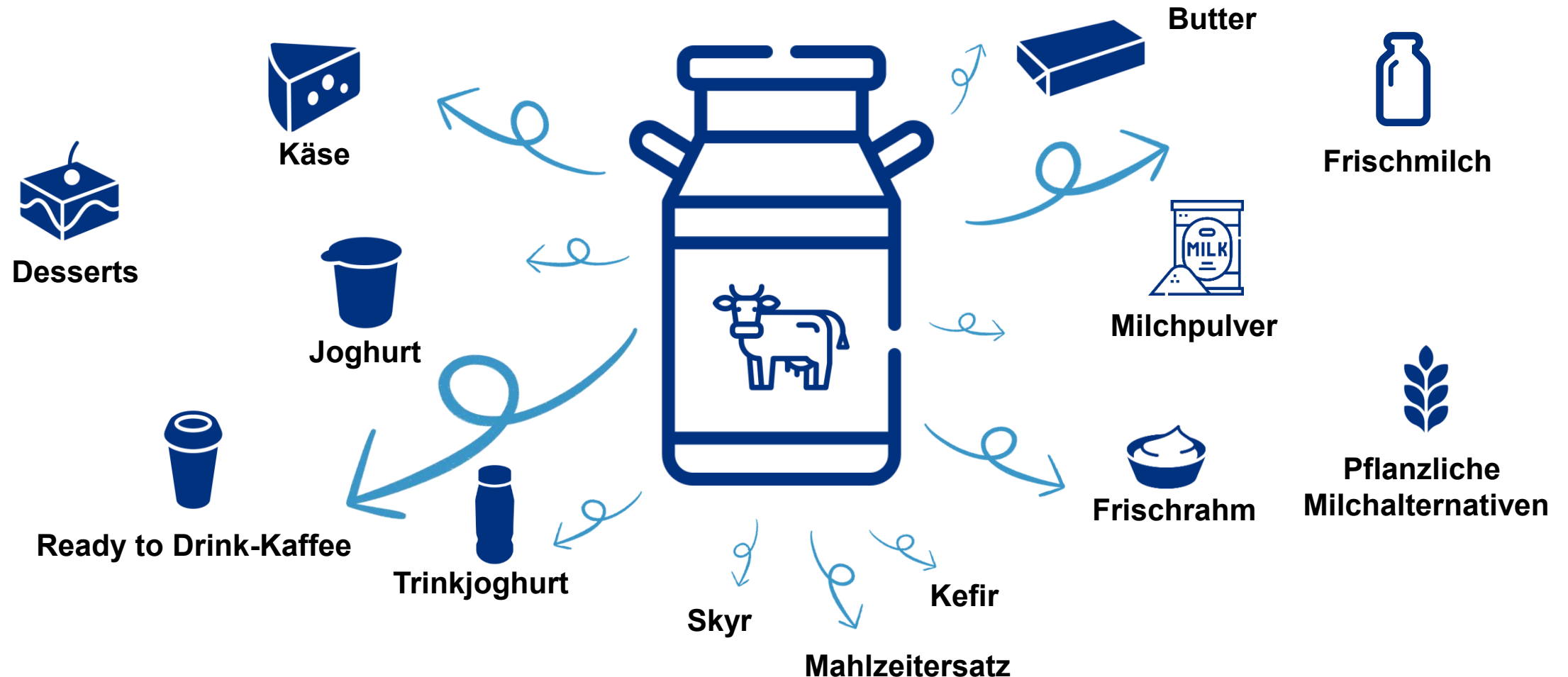
200 ml Milch liefert mind. 24 % des WHO-Bedarfs* für jede der 9 essenziellen Aminosäuren



* Die Aminosäure mit dem geringsten Beitrag zum Bedarf an essenziellen Aminosäuren ist für die Proteinsynthese ratenlimitierend. Ein Glas teilentrahmte Kuhmilch enthält mindestens 24 % des WHO-Bedarfs für jede der essenziellen Aminosäuren. Quelle: Cécile M Singh-Povel et al. (2022): Nährstoffgehalt, Proteinmenge, Proteinqualität und Kohlenstoff-Fußabdruck von pflanzlichen Getränken und teilentrahmter Milch in den Niederlanden und Europa

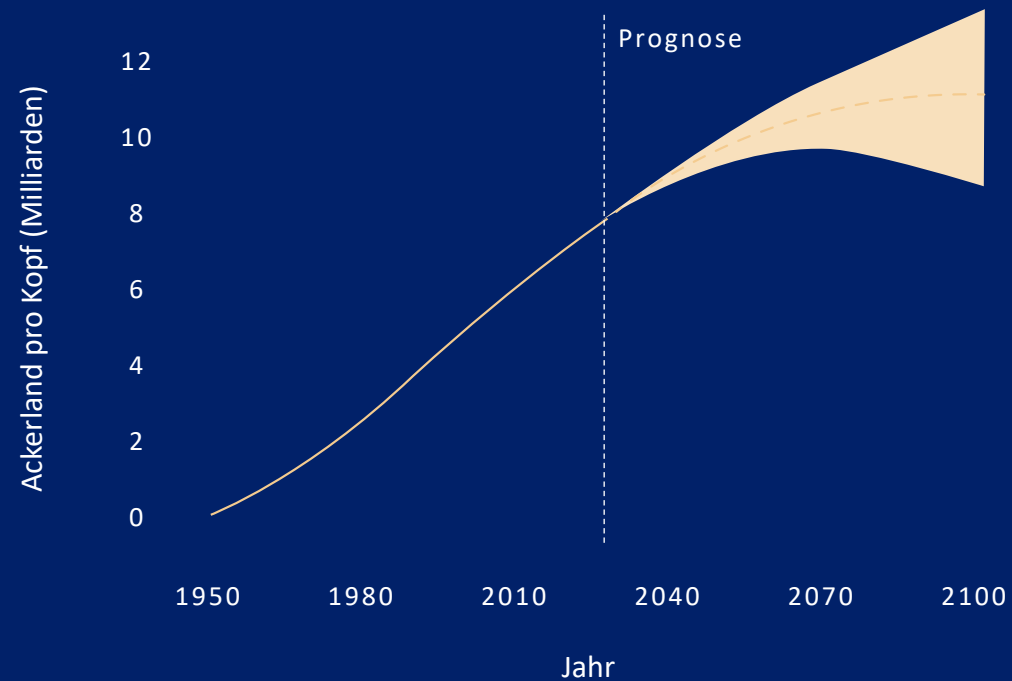
Milch ist vielfältig umsetz- und interpretierbar

Der Rohstoff Milch ermöglicht eine Fülle von Produktentwicklungen entlang von Konsumbedürfnissen

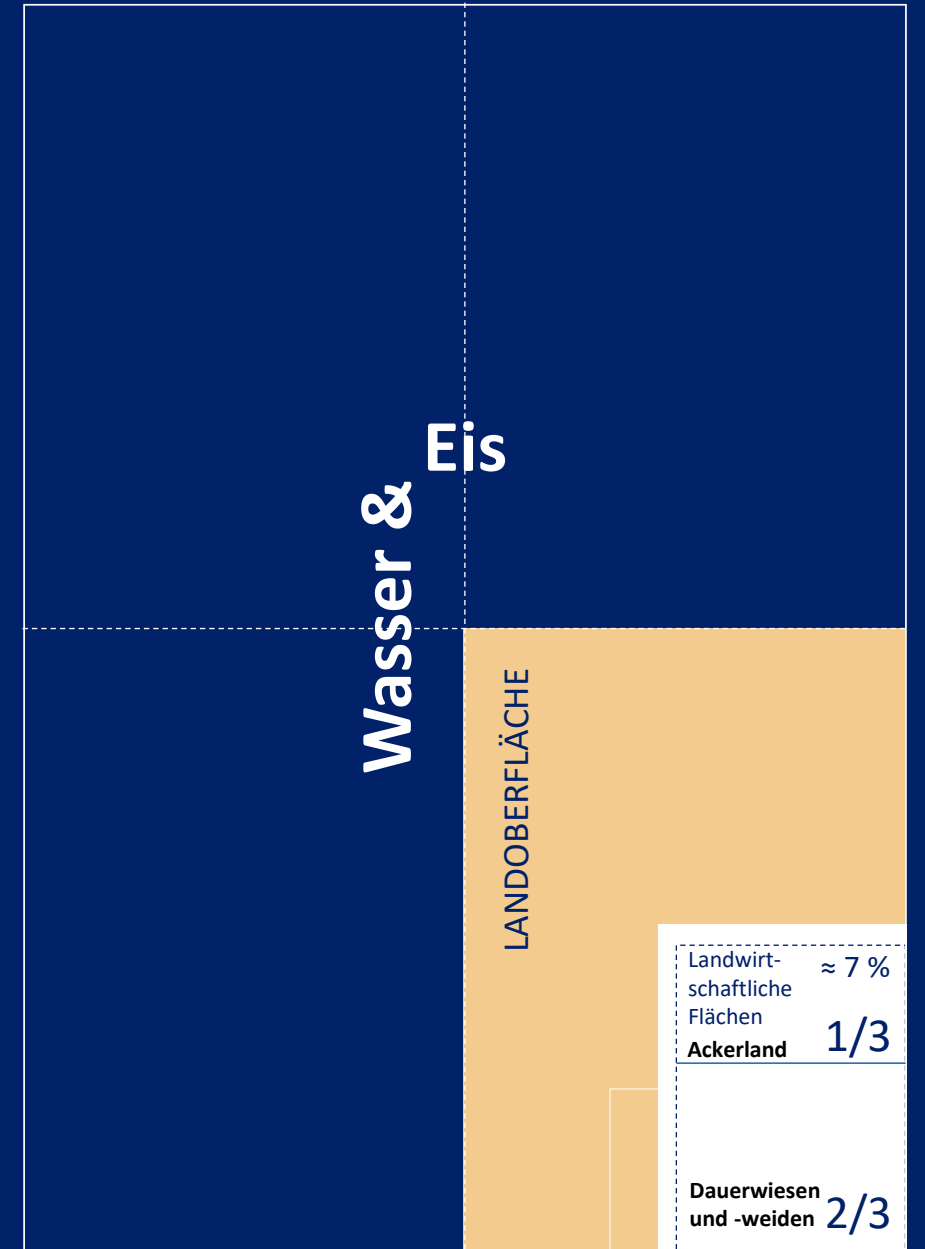


Milch ist zentral für Ernährungssicherheit

Prognose Weltbevölkerung



Quelle: UN-Weltbevölkerungsprognose 2022



Druck durch Ausbau der Infrastruktur / Erosion

Wiederkäuer haben eine einzigartige Umwandlungs- fähigkeit



Umwandlung von Grünland und nicht essbarer Biomasse in Lebensmittel (pro 1 kg pflanzliche Lebensmittel fallen 4 kg nicht essbare Biomasse an)



Effizienter Umwandlungsfaktor
Milch ist das effizienteste Produktionssystem in Bezug auf die Umwandlung von potenziell für den menschlichen Verzehr geeigneten Futtermitteln

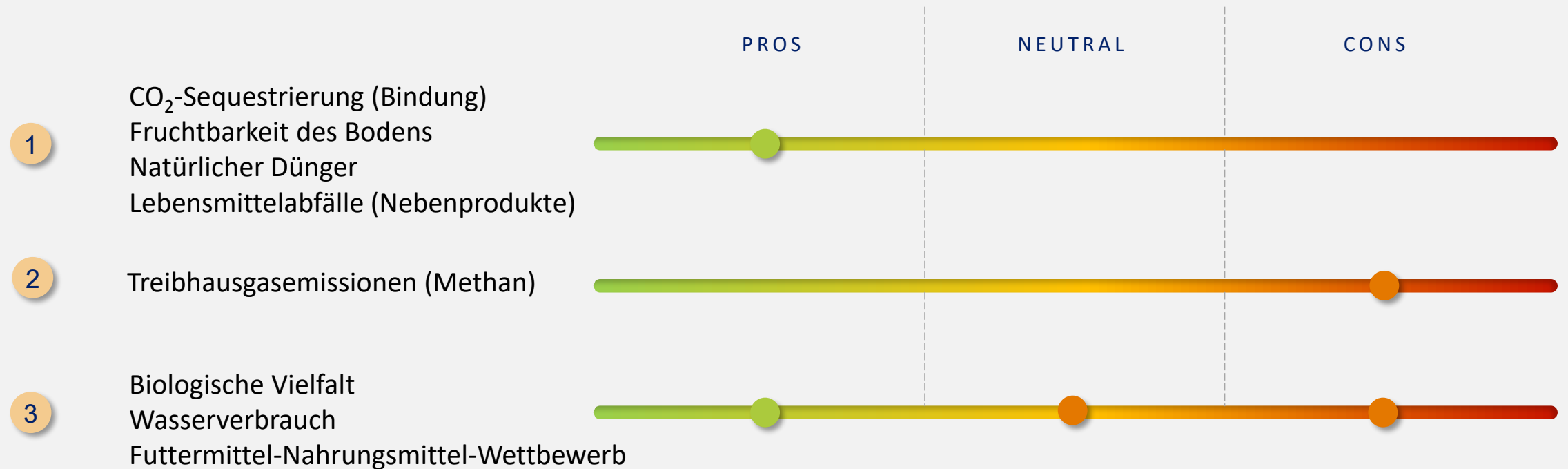


Anfall organischer Dünger (50% der Weltbevölkerung ernährt sich derzeit von Nahrungsmitteln, die auf fossilen Düngemitteln basieren)



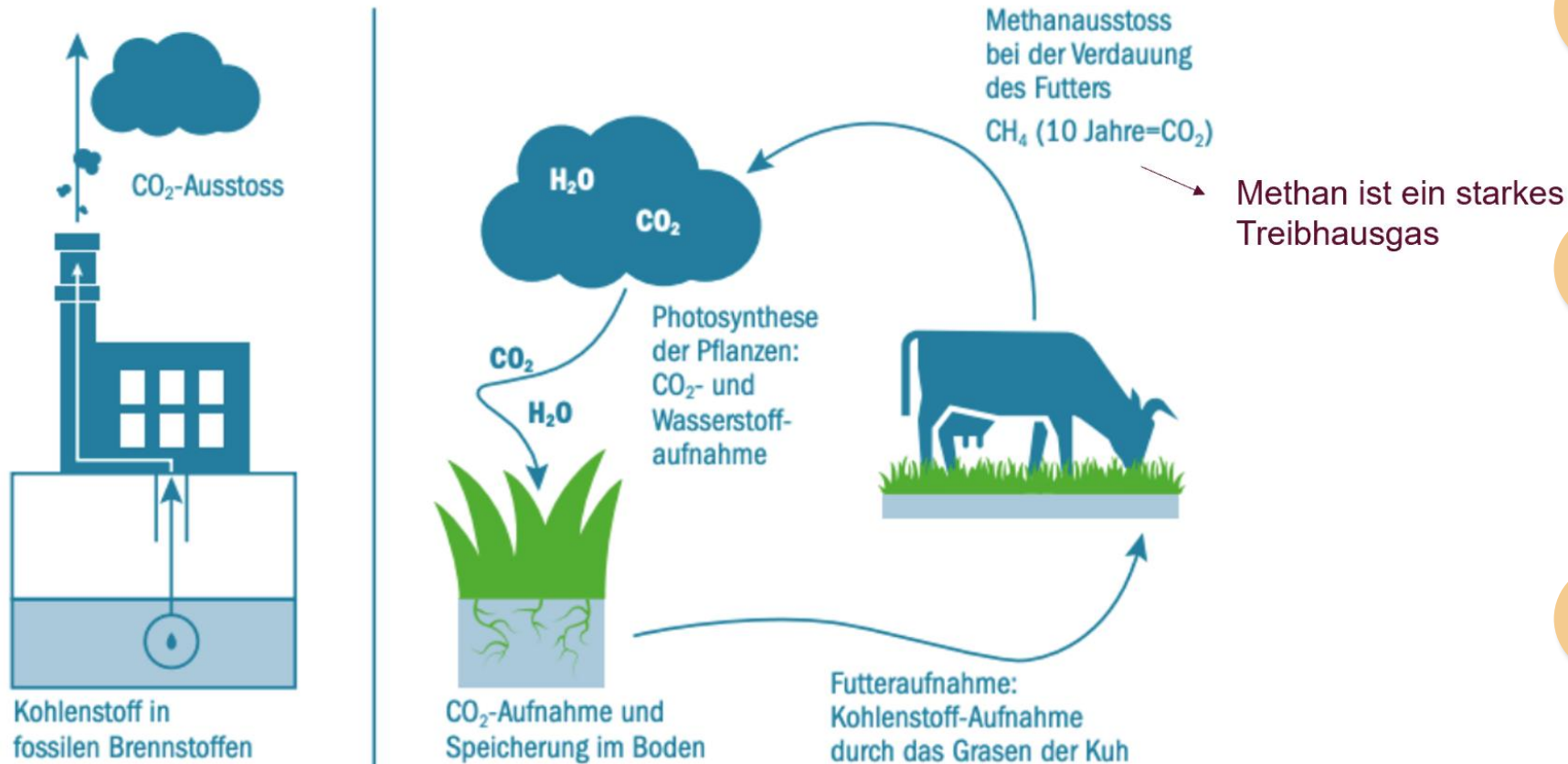
Hohe ökologische Bedeutung Grünland für Fruchtfolge, Erosionsschutz und Humusaufbau

Umweltwirkung der Milchproduktion abhängig von Produktionssystem



Milch ist Teil des ökologischen Kreislaufes

Kohlenstoff-Kreislauf



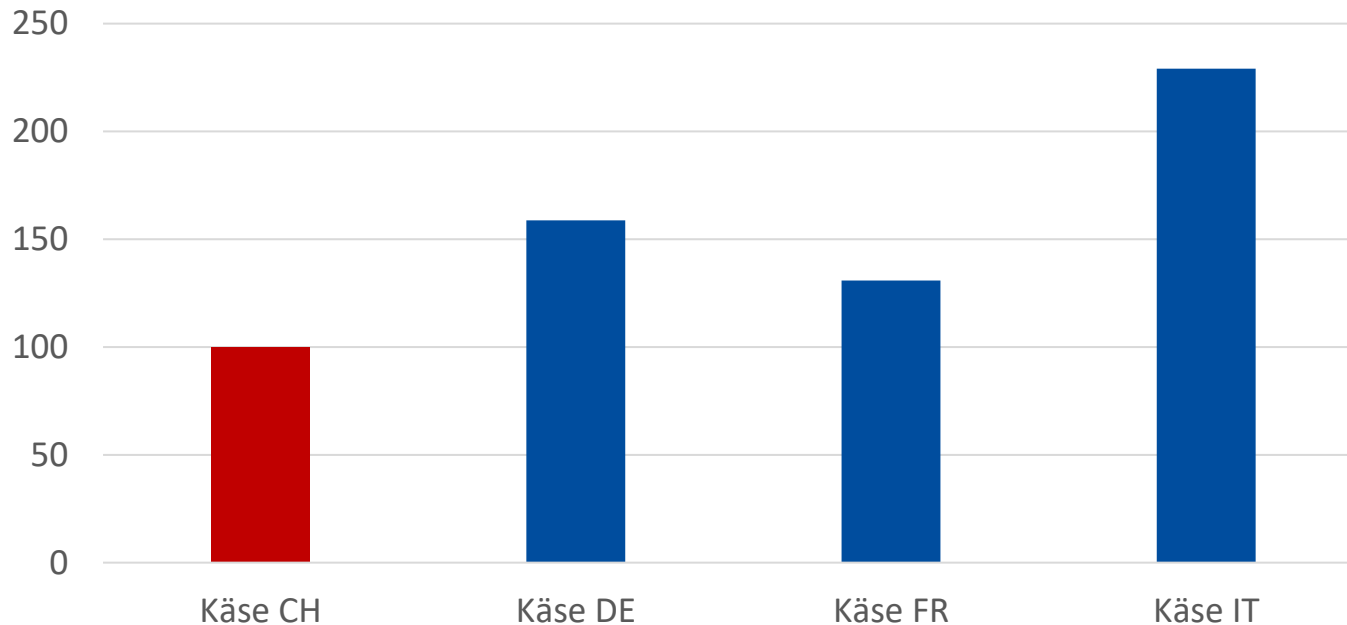
Milchkuh ist CO₂-neutral, aber nicht klimaneutral

Kein Anstieg der Treibhausgas-emissionen bei gleichbleibendem Kuhbestand

Reduktion führt zu Kühlungseffekt

Umweltfussabdruck: Schweizer Milchprodukte stehen gut da

Umweltbelastung von importiertem Käse im Vergleich zu Schweizer Käse
(Ungewichteter Mittelwert aus 17 Indikatoren, Käse CH = Index 100)



Quelle: Maria Bystricky, Martina Alig, Thomas Nemecek, Gérard Gaillardl (2014): Ökobilanz ausgewählter Schweizer Landwirtschaftsprodukte im Vergleich zum Import



Agroscope-Studie 2014:
Schweizer Käse schneidet bei
ressourcen-, schadstoff- und
nährstoffbezogenen
Umweltwirkungen besser ab
als Käse aus DE, FR und IT



Agroscope-Studie 2017¹⁾: Ein
**Umweltoptimiertes
Ernährungssystem würde auf
Importprodukte verzichten**

¹⁾ Zimmermann A., Nemecek T., Waldvogel T., 2017. Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz.

Verbesserungspotenzial ist vorhanden – Milch macht proaktiv vorwärts



Grüner Teppich („Swissmilk Green“)

- Einführung 2019 mit Fokus Tierwohl und Fütterung
- Flächendeckende Umsetzung ab 2024
- Weiterentwicklung: Klimarechner und THG-Absenkpfade

KlimaStaR Milch

- Projekt bis 2027 mit 210 Betrieben
- Massnahmen zur Verbesserung Klimafussabdruck
- Ziele:
 - Treibhausgase: - 20 %
 - Nahrungsmittelkonkurrenz: - 20 %



**Schweizer Milch ist
einzigartig!**

Fakten sprechen für Schweizer Milch und sind wissenschaftlich belegt.

Milch und Milchprodukte sind gesund und Teil einer ausgewogenen Ernährung.

Kühe als zentrales Element eines nachhaltigen Ernährungssystems sind Teil der Lösung.

Ersatz von Importprodukten durch Schweizer Produkte führt zu einem nachhaltigeren Konsum.

Verbesserungspotenzial ist vorhanden und wird durch die Branche aktiv angegangen.

A still life photograph featuring various dairy products and bread. In the foreground, a wooden bowl is filled with white cottage cheese. Behind it, a tall glass bottle of milk and a smaller glass jar of yogurt stand. To the right, a large wedge of Swiss cheese with holes is next to a loaf of rustic bread. In front of the cheese are several blocks of butter. A wire basket containing wheat stalks and eggs is in the background. The entire scene is set on a wooden cutting board against a dark, textured background. The text "Vielen Dank!" is overlaid in white, bold, serif font across the bottom center.

Vielen Dank!